

南洋味地圖
店家攻略

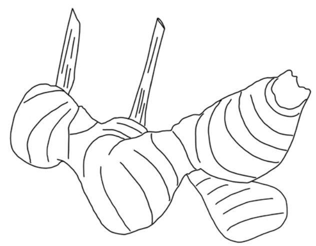
印尼小吃

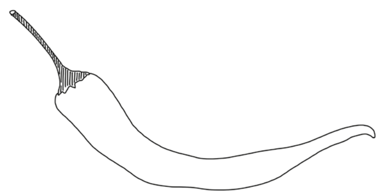
越南小吃

菲律賓小吃

泰國小吃

東南亞超市





1. Ellen 3 Cafe 艾倫三印尼小吃

營業時間：週六至週日 9:00-21:00

地址：台南市北區公園南路 83 號

菜單語言： 印尼語、華語

顧客群： 印尼

介紹：

印尼新住民艾倫經營的卡拉 OK，2018 年開始營業，雖然是新餐廳，但很受年輕的印尼朋友歡迎。這裡的用餐空間在公園南路 83 號，如果想體驗印尼卡拉 OK 的話可以上二樓，二樓滿的話也可以移到公園南路 65 號的二樓用餐，那裡空間比較大，同樣有提供印尼歌曲的卡拉 OK 機。兩邊的店面都有會說中文的印尼店員可以協助點餐。

因為是小吃店兼經營卡拉 OK 的形式，Ellen 3 Cafe 提供很多飲料選項，除了常見的印尼冰茶和咖啡，還有粉條冰、水果牛奶、QQ 奶茶，讓顧客可以點杯飲料就坐著唱歌，不過比起這些甜滋滋的特調飲料，多數來這裡的印尼朋友都點價位較便宜的茉莉冰茶 Es Teh Manis 和檸檬汁。

菜單上一些比較少見的餐點，例如牛肉仁當飯、烤羊肉串飯，不一定有販售，要先和點單的店員確認。這裡的湯麵類都是先煮好一鍋湯再加熱，相較之下，現做的印尼沙拉和現炸的肉類更讓人驚艷。建議點炸雞腿、炸斑鳩、炸魚、炸鴨肉飯試看看，雖然價位比起其他印尼小吃店稍貴 30 元左右，但肉類調味不錯，配飯吃的小黃瓜和高麗菜葉份量也很足。推薦炸鴨肉飯，因為這是其他店家比較少提供的品項。



推薦菜色：

炸鴨肉飯（150 元）



攻略要點：

公園南路 65 號的店址沒有招牌，那裡以前是台灣傳統的舞廳兼卡拉 OK，經過可能不會注意，看到很華麗的樓梯不要猶豫直接上樓就對了，店員很友善。二樓的採光很明亮，有一個收錢點單的小吧檯，就像家庭式的小吃店，如果去到那裡可以點杯飲料坐下，和印尼朋友們一同歡唱卡拉 OK。

2.WARUNG POJOK 轉角印尼小吃

營業時間：週六、週日 8:00~21:00

地址：台南市北區西華街 32 號

菜單語言：印尼語

顧客群：印尼

介紹：

在西華街和北忠街交叉口之間，只要在熙來攘往的街口循著噹嘟（Dangdut）音樂前去，就會找到這間在騎樓邊的轉角印尼小吃店，店內油漆是穆斯林的聖潔綠，桌椅擺放騎樓間，每到週日客人總是絡繹不絕。

無論你今日想來碗印尼國民小吃牛肉丸湯 Bakso，或是自己盛飯挑選喜歡的印尼風味自助餐菜餚，這裡應有盡有，喔對了！別忘了點上一杯印尼人餐桌上必點的茉莉冰茶 Es Teh Manis，像這樣在假日時候坐在轉角印尼店的騎樓街角，耳邊傳來店裡的噹嘟音樂，看著路上好不容易休假的印尼朋友們春風滿面的走過，好是一番享受。

這間小吃店的 Bakso 料多好吃，粉絲、雞蛋麵、牛肉丸子、豆芽菜、油蔥混合在熱湯裡，湯頭有濃濃的胡椒味，再多繞上兩圈（不多不少，就是兩圈）桌上的甜醬油，湯頭濃郁甘甜。有些台灣人會被湯裡的胡椒濃度嚇著，印尼菜其實普遍偏辣，這時只要配上甜甜清涼的茉莉冰茶，既解辣又爽口。

推薦菜色：

牛肉丸湯 Bakso（100 元）

茉莉冰茶 Es Teh Manis（30 元）





攻略要點：

店老闆是來自西爪哇的印尼姊姊阿妹（Ame），中文非常的流利，雖然店內牆上的菜單只有印尼文，但是只要露出好奇的欣喜眼神，阿妹會用和藹可親的中文為你解惑。

3. TRAY RESTO&CAFÉ 莉雅印尼小吃

營業時間：週一至週五 17:00-22:00，週六至週日 8:00-22:00

地址：台南市北區富北街 11 號二樓

菜單語言：印尼語

顧客群：印尼

介紹：

這家印尼小吃店是少數在社群中平日也開放的店家，位在 INDEX 印尼超市樓上，入口從 INDEX 旁邊的小樓梯進入，整層二樓的空間是小吃店的位置，而建築的三樓是理髮店。

爬上樓梯，看見 Welcome 標語，打開通道門，卡拉 OK 的聲響隨即佈滿整個空間。這間位在二樓的印尼小吃店空間寬敞，因為四周有一大片玻璃窗，視野明亮，窗邊還巡掛著發亮的聖誕燈飾，是台南火車站周邊的東南亞小吃店裡 View 最好的店家。來去的印尼朋友們既可以在這裡盡情歌唱，也能點些吃食，邊吃邊直播給遠方的親人、男友，告訴彼此我在異鄉過得很好。

每張桌子上都放置著印尼文菜單，每張菜單上皆貼著老板娘鐘莉雅的可愛姓名貼，走入店內可以直接找張空桌子坐下，店員或老闆會過來幫忙點餐。這間店的雞肉麵料多豐富，雞皮、雞肉塊鋪得滿滿，而雞肉麵的麵條偏軟，但是份量十足，鹹甜的麵湯汁很夠味，讓麵條不至於太乾。這道雞肉麵和許多印尼菜一樣有一點點胡椒辣味，但不算太辣，若是吃辣不習慣的朋友可以再點上一杯最多客人點的柳橙汁，它的柳橙汁酸得夠味，很符合年輕女生的胃口。

推薦菜色：

雞肉麵 Mie Ayam（120 元）

柳橙汁 Es Jeruk（40 元）





攻略要點：

老闆莉雅是印尼人，與台灣人結婚，中文非常好，至今開店已經四年多了。老闆莉雅總是忙碌的在廚房和外場進進出出，卻不忘對每位客人給予最真誠的微笑，下次你若來這間二樓的莉雅小吃店，不妨在吃完結賬時，到廚房找莉雅聊聊。

4. WARUNG INDONESIA WARKIT 我們的印尼小吃

營業時間：週日 7:30-20:30

地址：台南市北區富北街 32-2 號

菜單語言：印尼語、華語

顧客群：印尼

介紹：

這間位在轉角的小吃店由台灣老闆所開，老闆的太太是印尼人，太太在高雄路竹也有一間印尼小吃店，老闆的印尼菜手藝是跟太太學的，每個禮拜天才營業，由老闆和他總是笑容滿面的媽媽一起經營，至今開店三年多。

一大片透明窗戶，這間印尼小吃店的空間明亮，店內提供中印雙語菜單，老闆其實很希望台灣人多來嚐嚐印尼菜，這間店的吃食多半不會太重鹹，比較偏台灣口味，老闆又是台灣人不怕語言障礙，很推薦剛開始想嘗試印尼菜餚的台灣來嚐嚐看，老闆和媽媽人都非常好。

印尼炸雞腿不像台灣炸雞腿裹粉皮油炸，而是乾炸，這間店的雞腿飯配料很簡單好吃，盤子上擺上白飯、炸雞腿、生高麗菜、黃瓜、辣椒醬，炸雞腿有淡淡的薑黃味道，吃起來不油膩。特別的吃法是將高麗菜鋪底，上頭加上一點白飯、淋一些桌上的甜醬油，再放上一些雞腿肉絲，一次入口多層次的風味很享受。不得不推薦這間店的印尼菜炸 Bakwan，印尼菜炸和台灣傳統市場賣的菜炸是相同的道理，只是形狀不一樣，印尼菜炸形狀比較扁平。這間店的菜炸酥脆好吃，調味得很好。最後再配上一杯爪哇咖啡，就是一頓精緻的印尼早午餐。

推薦菜色：

雞腿飯 Ayam Goreng（120 元）

菜炸 Bakwan（菜單寫肉圓，25 元）

咖啡 Kopi（50 元）





攻略要點：

印尼小吃店販售的咖啡有兩種，一種是 Kopi 爪哇咖啡，另一種加了煉乳的 Kopi Susu。爪哇咖啡 Kopi 本身就有加糖了，只是不加奶。而要注意爪哇咖啡的咖啡因成分特別的高，不容易入睡的朋友盡量別在晚間飲用喲！

5. WARTEG BAHARI INDO 老印尼小吃店

營業時間：週一至週日 9:00-19:00

地址：台南市北區富北街 32 號

菜單語言：印尼語

顧客群：印尼

介紹：

開業 18 年的老店，沒有菜單，門口有一台移動式餐車現烤沙嗲肉串，經過店門口就會聞到濃厚的烤肉味。來這間店的印尼朋友幾乎都是衝著沙嗲而來，雞肉、羊肉、牛肉串都很受歡迎，點沙嗲會附上一盆加了甜醬油和辣椒、洋蔥、小番茄的醬料，可以淋肉串也可以淋在飯上享用。

老闆夫妻分別來自印尼雅加達和中爪哇，定居台南 18 年，平時顧店的是老闆娘哈尼 Hani，平日她有賣炒飯和炒粄條，調味和台灣小吃店的味道相似。因為烤沙嗲的餐車就在門口，容易讓店裡瀰漫烤肉味，所以週末才會賣沙嗲。

除了沙嗲，特別推薦嘗試木薯肉丸 Cilok，這是印尼巽他族的傳統食物，也是雅加達的街頭小吃，在台灣的印尼小吃店比較少見。木薯肉丸大小跟魚丸差不多，原料幾乎都是木薯粉，只有混進一點點肉末，蒸熟後咬起來很有嚼勁。肉丸本身的調味比較淡，淋上沙嗲醬和甜醬油後味道很驚艷，只是因為木薯粉很多，吃起來就像主食，一份 10 顆，意外的很有飽足感。

推薦菜色：

木薯肉丸 Cilok（100 元）





攻略要點：

店內牆上貼滿老照片，仔細看還可以找到 11 年前印尼移民工在店裡吃飯的合照，還有老闆夫妻參加台南當地印尼活動的團體照，很有意思。老闆娘 Hani 可以用中文點菜，如果覺得菜色太辣，可以向店家索取小瓶水飲用。

6. Warung Indonesia Rudy 魯迪印尼餐館
營業時間：週六至週日 9:00-21:00
地址：台南市北區富北街 26 號
菜單語言：印尼語、華語
顧客群：印尼

介紹：
和其他台南火車站附近的印尼餐廳比起來，魯迪印尼餐館是個厲害又深藏不露的角色。騎樓就是廚房，經過時可以聞到陣陣的料理香味。走進店裡就能看到桌上擺滿了各式各樣的印尼家常菜，有菜有肉、甜的鹹的辣的應有盡有，豐富的菜色全都任君挑選。這裡不只移工經常來光顧，也是許多印尼留學生尋找家鄉味的首選。
因為是自助餐的形式，就算是沒有接觸過印尼料理、想要嘗鮮的人也非常適合，可以把每一道菜都吃過，又不必擔心分量太多。這裡將近 20 道不同的印尼菜，全都由老闆自己一手包辦！所以老闆總是不斷在店裡店外來回，趕緊把快被夾光的菜補上。
其中一道「椰漿燉波羅蜜」在台灣菜可是吃不到的，把初熟的波羅蜜切塊之後加入各樣香料植物後，用椰漿慢火燉煮，每一塊波羅蜜都吸收了滿滿的湯汁，非常入味口感也很順口。湯汁本身也可以淋在飯上，拌著飯吃特別開胃。還有紅通通的「辣椒炸蛋」也很值得一試，以辣椒為底的紅艷醬汁吃起來不只是單純的辣，還有辣椒顆粒增加口感的層次。蛋則是在水煮過後整顆下去炸，外皮吃起來酥脆不油膩，和水煮蛋綿密的口感意外的非常搭。

推薦菜色：
香酥炸魚
椰漿燉波羅蜜
印尼炒麵





攻略要點：在最旁邊有一盤生小黃瓜和高麗菜切片，夾完菜之後別忘了擺上幾片在旁邊，讓你的印尼料理拼盤看起來更道地。店後方也有賣印尼餅乾、日用品、唱片等等，很適合吃完飯後簡單的逛逛。

7. Warkop Nusantara 印尼小吃咖啡店

營業時間：週六至週日 09:00-22:00

地址：台南市北區北忠街 20 號

菜單語言：印尼語、華語

顧客群：印尼

介紹：

這家印尼小吃店開在二間越南餐廳的中間，店家騎樓就是廚房，幾位掌廚的印尼大姐們總是會親切的歡迎路人進來坐。店裡的老闆是台灣人，有時候看到台灣人經過也會邀請大家來吃看看印尼菜，非常的熱情。

走進店裡左邊可以看到一桌自助餐吧檯，上面擺著各式各樣的印尼料理。如果不吃自主餐的話也可以直接點菜單上的品項，菜單上全部都有中文翻譯，每一道菜也都可以在左右的牆上找到照片。如果對料理有任何疑問，或是口味想要調整也可以直接和老闆詢問。

因為印尼菜普遍比較辣，不習慣吃辣的人點餐時可以先告知，做成適合的口味，或是請店家把辣椒醬另外放。點了主餐以後，很多人也會習慣來一杯飲料。店裡有賣冰茶、熱茶、咖啡，還有印尼珍多冰茶、仙草冰茶、果汁等等，這些中文菜單上沒有，可以直接用牆壁上的照片來點。根據老闆開店以來的經驗，有的台灣人對印尼菜比較重口味的調味料吃不慣，老闆建議可以吃看看牛肉丸湯 Bakso Sapi、花生醬什錦沙拉 Gado Gado，這些都是經典的印尼料理，也是印尼客人們來這裡常吃的招牌。

推薦菜色：

炸乳鴿飯 Burung Dara（120 元）





攻略要點：

因為這裡的菜單上都沒有寫價格，每樣菜的單價大約落在 50 到 150 之間不等，如果不確定的話建議在點餐前先問清楚。店裡還有單賣印尼的炸物點心：炸菜餅 Bakwan 和黃豆餅 Tempe，不管是吃飯還是麵都很適合配著一起吃！

8 MARTABAK NKRI MAS JONI 馬斯久尼曼煎粿

營業時間：週六至週日 9:00-21:00

地址：台南市北區北忠街 7 號（騎樓攤販）

菜單語言：印尼語

顧客群：印尼

介紹：

這家騎樓的小餐車位於一家印尼貨運行門口，老闆是來自西爪哇的 Mas Joni，招牌甜點是現點現做的曼煎粿 Martabak，餐車上也貼有曼煎糕的照片，想嘗試其他品項的話也可以帶一兩盒椰絲球、煎香蕉等盒裝的印尼甜點。曼煎粿是印尼、馬來西亞、汶萊、新加坡等東南亞國家常見的街邊小吃，有別於星馬常見的花生粉口味，印尼曼煎粿的口味有甜有鹹，餡料會放起司、巧克力、煉乳、香蕉。

曼煎粿的餅皮是加了椰漿的發酵麵糊，煎熟放餡料後對折切塊，一份適合兩人食用，趁熱吃口感最好，軟軟 QQ，是台灣甜點比較少吃到的扎實口感。老闆用料大方，煉乳和大塊的奶油融化在熱呼呼的餅皮上，現吃香氣十足。比較特別的是，這裡的巧克力口味不是擠巧克力醬而是撒上大量的巧克力米，香蕉口味則是使用較能平衡煉乳甜味的芭蕉，在用料上可以吃到最貼近印尼當地的口味。

推薦購買：

香蕉巧克力曼煎粿 Pisang Cokelat Martabak（150 元）





攻略要點：

老闆 Mas Joni 的中文對話比較慢，用英文點單的話可以跟老闆詢問印尼文價目表上分別是哪些口味，老闆會很友善的逐一向客人介紹。

9. YUNGHUA INDO 永華印尼

營業時間：週六 11:00-21:00，週日 7:00-20:00

地址：台南市北區富北街 87 號

菜單語言：印尼語、華語

顧客群：印尼、台灣

介紹：

永華印尼位在靠近台南公園的富北街上，每到假日才會開店營業，由印尼姐妹安蒂開設，店面以印尼國旗的紅、白顏色作為主要的裝潢配色，每到假日來到永華印尼，你會看見一台白色車子停在對面的空地烤製著香噴噴的沙爹肉串，幾位印尼小哥在烤肉車旁來來往往，端著剛烤好的熱騰騰沙爹串到對面店裡給客人。

當我們走進店裡，可以先跟飲料冰桶旁的印尼姊姊點一杯冰茶 Es Teh Manis 或是粉條冰 Es Cendol，再循著排隊隊伍走進店裡盛飯夾取自助餐的餐點，或是直接向內裡頭的印尼姊姊點菜結帳用餐。店內空間不大，但是一樓二樓皆有座位，因為店內常常人潮過多，走道比較狹窄一些，建議大家若是假日想到店裡用餐，要先在一樓點好菜或是盛裝好自助餐，再在一樓坐下或是在二樓找位置。

在印尼，自助餐是再平凡不過的料理，每到週日，永華印尼小吃店的自助餐菜色非常的多樣，推薦大家吃吃看這間小吃店的自助餐，白飯可以淋上一些咖哩菜色的橘紅色醬汁，風味獨特，特別推薦他們家的炸豆腐，果粉油炸的豆腐裡還包裹了高麗菜、冬粉、紅蘿蔔、蔥末等配料，吃起來很像另類的台灣阿給。

推薦菜色：
白飯＋菜炸 Bakwan ＋炸豆腐＋巴東牛肉（共 80 元）





攻略要點：

在印尼吃自助餐通常一定會配上 Kerupuk 餅乾，因為吃飯配餅乾已經成為一種必備的飲食習慣，Kerupuk 餅乾通常不會出現在菜單上，若你想要也這樣吃吃看，直接跟店員說你要一包 Kerupuk 餅乾就可以囉。

10. INDOSUARA 印尼之聲印尼小吃（分店）

營業時間：週日 10:00-20:00

地址：台南市北區富北街 85 號

菜單語言：印尼語

顧客群：印尼

介紹：

“INDOSUARA“是台灣一間經營多年的印尼雜誌社，辦公室在台北，台南的 INDOSUARA 沒有做雜誌相關工作，而是提供空間租借的據點，同時一樓也是一間提供匯款服務的雜貨店，由印尼媽媽敏蒂經營。敏蒂也經營同名小吃店，為於北忠街 16 巷的是有提供自助餐的總店，雜貨店門口是週末才經營的攤位，擺設很簡單，就是在馬路邊擺一張長桌，桌上放著兩大盤炸黃豆餅 Tempe 讓顧客夾取，並且販售現做的印尼沙拉 Gado gado。

負責料理印尼沙拉是一位印尼留學生，他會在現場用石磨捶擂醬料，並且根據顧客的辣度喜好調整辣椒的量。在這裡用餐的好處就是可以近距離了解店員如何製作印尼沙拉，看著現切椰糖、淋甜醬油、加水和入花生粉一同磨碎的過程會讓人感到莫名療癒。沙拉裡面的蔬菜都是從步行不到一分鐘的總店煮好送過來的，因為來往客人多，隨時會補菜，不怕久放不新鮮；炸物的價錢 15 至 30 元不等。

推薦菜色：

印尼沙拉 Gado gado（100 元）





攻略要點：

製作印尼沙拉的留學生會說一點中文，這裡的菜色相對簡單，用中文點菜跟付帳不是問題，建議可以直接坐在那裡吃。印尼沙拉不怕吃不飽，沙拉底下會放好幾塊的隆東 Lontong，那是一種香蕉葉包裹的米糕，配上甜鹹的沙拉醬一起吃很爽口。

11 WARJOK TAINAN MIMI LIA 台南咪咪莉亞印尼小吃

營業時間：週一至週五 10:00-20:30，週六至週日 8:00-22:30

地址：台南市北區富北街 76 號

菜單語言：印尼語

顧客群：印尼

介紹：

咪咪莉亞印尼小吃可以說是印尼餐廳界的新起之秀，在富北街一帶的激烈競爭中成功打出一片江山。從去年 6 月開業以來，不到一年的時間店裡就經歷過多次裝修，不斷增加新的桌椅，還設置了卡拉 OK 機器給客人歡唱，未來不知道還會加入那些設備。

菜單上有些是來自特定地區的地方小吃，連印尼人都不一定全部吃過！例如來自爪哇北岸南安由、井里汶到勿里碧一帶，食材完全沒有用肉的什錦蔬菜拌飯 Nasi Lengko。小黃瓜、豆芽菜加入豆腐和黃豆餅，用特製花生醬快炒後完整淋在白飯上，接著是這道菜的關鍵：甜醬油，用黑色甜醬油畫出類似「紋路」的視覺效果，最後再放點蔥末和油蔥。

還有源於中爪哇省東部、梭羅一帶的印尼牛肉湯 Rawon，和台灣常見的牛肉湯完全不同，一整碗黑漆漆的牛肉湯端上桌，保證第一眼就讓人印象深刻。微辣的湯頭中可以嘗到印尼豐富的香料植物，有檸檬葉、香茅、薑和蒜等等，而讓整碗湯黑成一片的關鍵，就在於俗稱印尼黑果的 Kluwek 堅果，外型小小的卻能給食物帶來完全不同的香味和顏色。在印尼不只是調味用，也是天然草藥的一種。

推薦菜色：
什錦蔬菜拌飯 Nasi Lengko (130 元)





攻略要點：店裡每天上班的工作人員不同，並不是全部人的中文都很流利。這裡點餐不需要畫單，直接告訴店員。外面馬路旁一塊招牌寫著全部的菜單，但是沒有中文翻譯，遇到看不懂的菜最快的方法就是拿出手機直接搜尋圖片，通常同一道菜的樣子和內容不會差太多的。對於第一次來吃的人，點菜訣竅就是要快：鎖定一道想要的菜之後直接點，不然如果正好碰上熱門時段，慢人一點可能就要多等十分鐘了。

12. WARUNG TIGA SAUDARA 三兄弟印尼飲食中心

營業時間：週四至週五 12:00-19:00，週六至週日 12:00-21:00

地址：台南市北區富北街 62 號

菜單語言：印尼語、華語

顧客群：印尼

介紹：

三兄弟印尼飲食中心在富北街上非常顯眼，店門口有一組木頭的桌椅，就算店沒有營業也常有路人坐著休息。這家是老闆娘在台南的第二家店，之前開在仁德火車站附近，後來把同樣的招牌也帶到台南火車站這一帶來。常常來這裡的客人說，老闆娘就像是媽媽一樣，不只賣食物，也很關心大家在台灣的狀況。

店裡菜單有 6 樣，是老闆的堅持，項目不多反而能夠專注在每一道菜上。店裡掛著每一道菜的中文翻譯，還有大張圖片可以看。炸物有雞腿、斑鳩、鯰魚，可以搭配白飯，也有賣許多印尼店常見的牛肉丸湯。小小的店面、簡單的菜單，店裡還會播著老闆娘親自精選的印尼噹嘟樂或流行歌，在這裡吃飯多了一股溫馨的感覺。

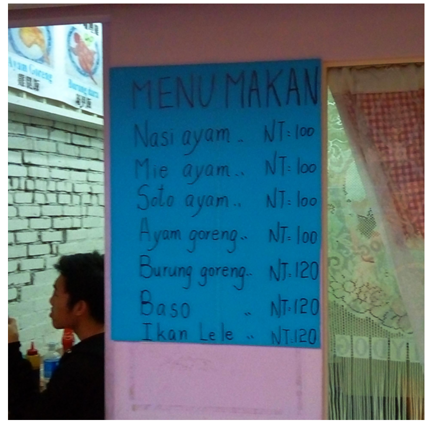
而印尼特有的黃色香辣雞湯 Soto Ayam，在這裡也可以吃的到。這道菜可以說是印尼的國民美食，在印尼全國各地都吃的到，從小吃店到高級餐廳都有印尼雞湯的忠實粉絲。湯頭的黃色來自於薑黃，一碗正統的印尼雞湯，是連烹煮過程都要很講究的。先放入豆芽菜、高麗菜絲，還有豆腐和雞肉絲，注入熬好的熱湯以後決定要加入白飯或者另外放，最後在上面撒一把油蔥酥，才能算是正式完成。



推薦菜色：

印尼雞湯 Soto Ayam（100 元）





攻略要點：先點一道主菜，再到櫃台旁邊挑一包形狀順眼的蝦餅，再從冰箱裡拿一罐瓶裝茶 Teh Botol，這是客人來這裡普遍的「套餐」組合。不過建議是二個人以上來再這樣吃，不然對一個人來說份量有點大。來到這裡吃飯，如果不趕時間的話就坐在外面的桌子吧，有遮蔽不用擔心太陽曬，還可以吹吹風，一邊欣賞人來人往的街景，一邊吃頓飯。

13. INDOSUARA BISTRO 印尼之聲印尼小吃（總店）
營業時間：週六至週日 8:00-20:00
地址：台南市北區北忠街 16 巷 41 號
菜單語言：印尼語
顧客群：印尼

介紹：
這間印尼之聲總店和其他餐廳很不一樣，隱身在狹小的巷弄裡，附近安靜的住宅區為這裡營造悠哉的氣氛，這裡許多客人都會吃飽飯以後繼續點一杯飲料，坐著聊聊天，享受悠閒的時光，就像很多人喜歡去咖啡廳過一個慵懶放鬆的假日一樣。

店裡左手邊是簡單的自助餐區，平常大約有準備十道菜。這裡很特別的是同樣的食材會有很多料理方式，像是辣燉牛肉、滷牛肉、牛肉炒牛肚。另外黃豆餅也分成裹粉炸的、沒有裹粉、還有直接乾炒的。建議每種都可以嘗一點，體驗各種印尼料理方式的口味。

牆上的招牌則是可以直接點餐，這裡主打的是沙嗲烤肉串 Sate，有羊肉 Kambing 和雞肉 Ayam 二種。除了香烤的肉串，搭配用棕梠糖、椰奶、薑黃等做成的特製沙嗲花生醬，最後再灑上紅蒜頭和油蔥酥，不管是配著白飯或單吃都會讓人愛上。

推薦菜色：
沙嗲羊肉串／雞肉串共 10 串加白飯
(200 元)





攻略要點：只要是點沙嗲烤肉，都可以選擇要白飯（Nasi，發音納西）或是換成糯米飯糰（Lontong，發音隆冬）。這種糯米飯糰是印尼的特色食物，可以代替白飯但不會單獨吃，一定要搭配其他菜。如果想嘗鮮的話，點餐時別別忘了告訴店員喔。因為店裡主要客群是印尼的移工，所以菜單沒有中文翻譯，如果不確定是什麼料理的話，可以直接用菜名搜尋圖片。有的店員中文還不是很流利，點餐無法溝通的話直接指或是秀出圖片也可以通！

14. RUMAH MAKAN DAN KARAOKE 漁兒客棧

營業時間：週六、週日 8:00 ～ 22:00

地址：台南市北區北門路二段 115.117 號

菜單語言：印尼語、華語

顧客群：印尼

介紹：

這間位於北門路二段上的印尼小吃店印尼文店名為 RUMAH MAKAN PUTRA TUNGGAL，直翻是「獨生子的小吃店」意思，但中文店名是漁兒客棧，台灣很多東南亞小吃店都有這樣的現象，細究起來其實十分有趣。這間印尼小吃店緊鄰台南公園，印尼朋友們常在這裡用餐兼唱卡拉 OK，吃飽肚子後便到公園走走散步、圍坐談天。

店內的裝潢貼近一般台式簡餐店，對一般台灣人來說可能親民許多，貼心的是，走入店內可以跟櫃台小姐要張中文菜單，不過菜單上的「印尼牛肉粥品」和「蔬菜粥品」有些小小的翻譯錯誤，正確的翻譯應是「GADO GADO 花生醬沙拉」和「LONTONG SAYUR 蔬菜咖哩米糕」比較貼近，畢竟是異鄉人在台灣開店，我們虛心指證就好，重要的是食物好吃呀！漁兒客棧的巴東牛肉有肥有瘦嚼勁十足，濃郁的巴東咖哩調味讓一整塊牛肉入味其中，交融在一塊，配上一些白飯淋甜醬油，加上印尼蝦餅入口，這就是最道地的印尼吃法了。

推薦菜色：

巴東牛肉 Rendang Sapi（150 元）

印尼蝦餅 Kerupuk Udang（35 元）





攻略要點：

幾乎所有印尼小吃店的餐桌上都存在著兩罐醬料：甜醬油與辣椒醬。加了棕梠糖的甜醬油適合淋在白飯和蝦餅上，增添風味。而如果你點的是一道湯，印尼人常會把甜醬油繞三圈、辣椒醬繞三圈入湯，追求的是相對上的重口味，滿足豐富味蕾。

15. TOKO MARS 馬爾斯印尼小吃

營業時間：週一至週日 10:00-21:00 每月休四天

地址：台南市安南區安和路一段 395 號

菜單語言：印尼語、華語

顧客群：印尼

介紹：

如果問起安順工業區、和順工業區的印尼移工們，附近哪裡有印尼餐廳，除了馬爾斯印尼小吃應該找不到其他答案了。一塊印尼國旗為底色的紅白招牌，上面簡單的寫著店名。這裡不只是一般的小吃店，也賣電動自行車、賣手機、賣電話卡，小小的店面卻能提供移工朋友生活各方面的服務。雖然小吃只是店裡的其中一部份，但還是有不少印尼菜可以點，完全不馬虎。菜單上基本的飯、麵都有，配菜總共有七種可以選擇，雞鴨牛魚通通都賣。很多客人會在買完手機、儲值完電話卡以後，順便坐在這休息一會，點個飯填飽肚子。

這家店裡的口味比較偏台灣的風格，例如麵類的湯頭不會像典型的印尼菜那麼辣，對不愛吃辣的人來說更好入口；炒飯就是像台灣小吃店一樣加醬油進去炒、油也下的很重，不像一般印尼餐廳飯粒是比較乾的。配料也是很有意思，既有台式炒飯常見的高麗菜和油菜，又有印尼的牛肉丸在裡面，有點類似香腸但肉質更有咬勁。除了裡面就有的蛋以外，可以再加點一顆完整的煎蛋。

推薦菜色：

印尼炒飯（80 元）





攻略要點：對於移工們來說，不一定大家都來這裡吃飯，這裡更像是一個休息站，或是來買個電話卡可以順便填飽肚子的地方，因此氣氛非常悠閒，也可以聽到客人們聊天不時傳來的笑聲。通常買賣手機或是電話卡的時間比較久，如果走進店裡人比較多又不確定前麵的客人在做什麼，可以直接先跟櫃台要一張菜單來寫，寫完再拿給他們就好了，省去排隊空等的時間。

16. 鄧氏嬌安 及第粥

營業時間：週日 7:00-18:00

地址：台南市北區西華街 111 號（騎樓攤販）

菜單語言：越南語、華語

顧客群：越南

介紹：

這個地點平日是機車行，週日沒有營業的時候騎樓會擺一家北越粥品攤位，吸引許多越南人前來用餐。越南常見的粥有鴨肉粥和及第粥（豬雜粥），粥在越南是很普及的國民美食，當地人會吃粥當早餐，但台灣比較多越南小吃店賣的是河粉。

來自北越的越南媽媽鄧氏嬌安嫁來台灣超過十年，在台南擺攤賣及第粥已經第五年，顧客多為假日放假的越南移工，每週營業時間只有週日一天。這家店沒有招牌也沒有菜單，只有賣及第粥，偶爾也賣越南米線和炸春捲，從早餐開始賣到東西賣完就收攤，有時生意好 6 點就會關門。

及第粥是源自廣東的粥品，傳到越南後調味產生很大改變，越南當地會加上叻沙葉一同烹煮，正好除去豬雜的腥味，味道很順口。嬌安的及第粥放了豬舌、豬肚、豬粉腸、豬肝，湯頭是大骨熬成的，配上大把豆菜和叻沙葉，灑一點胡椒就很好吃，想嘗試河粉以外的越南美食的話，千萬別錯過這間美味的及第粥。

推薦菜色：

及第粥（80 元）





攻略要點：

越南媽媽鄧氏嬌安很貼心，看到台灣顧客都會確認是否敢吃豬雜和越南香菜（叻沙葉），因為這兩樣食物的味道比較重，有些台灣人不敢吃。如果可以接受越南生春捲的味道，應該就不會排斥叻沙葉，建議嘗試看看！

17. 阿香越南小吃
營業時間：週六至週日 7:30-21:00
地址：台南市北區北忠街 20 號

19. 香玲越南美食（總店）
營業時間：週一至週日 7:30-21:00
地址：台南市北區北忠街 74 號

20. 香玲越南美食（分店）
營業時間：週六至週日 7:30-21:00（分店）
地址：台南市北區北門路二段 85 號
菜單語言：越南語、華語
顧客群：越南、台灣

介紹：
「香玲」是越南新住民阿香開的小吃店，營業超過 5 年，因為廣受越南和台灣顧客歡迎，已經在公園周邊開了三間店面，雖然分店「阿香」名稱不同，但菜單都是一樣的。阿香來到台灣 10 幾年，在台南的越南社群頗有名氣，除了因為手藝好、餐廳的台灣顧客多，更因為阿香會義務幫忙匯款回鄉或是借錢給急需用錢的同鄉。
阿香的三間店都有提供越南歌曲的卡拉 OK，位於北忠街 74 號的總店平日午晚餐都有賣，店員早晨 7 點前就會來熬湯；位於的北門路二段 85 號的分店和北忠街 20 號的香玲只有週末營業，因為週末移工朋友放假、客人暴增，如果週末前往的朋友建議可以到香玲用餐，

有二樓，空間比較寬敞。三間店的炸春捲和生春捲都是一起製作，涼拌青木瓜絲的醬料也都一樣，只是現炒河粉因為由不同人料理，味道有頗大差異。
要認出阿香的店，標誌的特色就是三家店的門口餐車有貼出很多越南料理的照片，但不見得有販售，很有趣。推薦涼拌雞肉青木瓜絲，這裡的青木瓜絲是現刨的，口感很脆、很新鮮，炸春捲味道也很好，一口一個很適合當下酒菜。







推薦菜色：

炸春捲（100 元）

涼拌雞肉青木瓜絲（60 元）

炒牛肉河粉（80 元）







攻略要點：

老闆阿香親自炒的河粉香氣十足，其他店員的手藝就比較參差。阿香現在比較少顧店，想吃到好吃的炒河粉要碰運氣。另外，雖然菜單上有海鮮、豬肉、牛肉、雞肉四種不同的口味，但無論點那種，店員都會把火腿、牛肉片一起放進去炒，提醒不吃牛肉的朋友盡量不要點炒河粉囉。

18. 北中南阿鶯越南河粉

營業時間：週一至週五 9:00-22:00，週六至週日 9:00-23:00

地址：台南市北區北忠街 20 號

菜單語言：越南語、華語

顧客群：越南、台灣

介紹：

開業超過 10 年的越南小吃店，老闆是越南新住民媽媽阿鶯，二樓是越南卡拉 OK，阿鶯為人豪爽熱情，假日吃飯時間一到，可以看到她在店門口招攬客人用餐。這裡的菜色選項很多，來自中越和北越的幫廚和來自南越的阿鶯，一起讓這間店的菜色變成集合了越南各地的口味的「北中南」。阿鶯有一道特色菜是涼拌生腸，其實就是川燙的豬脆腸沾越南特色醬料，酸酸甜甜的，配著叻沙葉和薑絲一起吃很爽口。此外，這裡的米線 Bun 料理也很有名，細細的米線和寬扁的河粉 Pho 不同，米線可以煮成湯麵也可以包在生春捲裡一起吃，阿鶯的米線有順化口味、酸辣口味。

來到阿鶯一定要嘗試越南知名小吃：鴨仔蛋，鴨仔蛋就是未孵化完成的雛鴨，有些網路介紹繪聲繪影地說鴨仔蛋會吃到嘴巴和羽毛，不過實際吃過才會發現沒這麼誇張，就是口感比較硬脆又煮熟的蛋。越南的鴨仔蛋會附上一包調味粉和薑絲、九層塔，把調味粉灑在蛋上吃可以除去腥味，如果真的怕腥味的話就趁熱吃，越南朋友教我們要拿一個碗剝蛋殼，這樣才不會把蛋的汁液灑到桌上，也能把碗裡的蛋汁喝掉。

推薦菜色：
鴨仔蛋一顆（25 元）





攻略要點：

菜單有中文，老闆阿鶯的中文也很流利，只是要記得畫菜單的時候不要寫正字號，越南店員習慣用阿拉伯數字點單。不少越南客人喜歡點炸斑鳩，這裡炸的斑鳩酥脆又香，也是一道風味十足的下酒菜，敢吃的朋友不妨一試。

21. 法式越南美味鮮堡

營業時間：週一至週五 11:00-20:00 週六 10:00-19:00

地址：台南市安南區安和路三段 1 號

菜單語言：越南語、華語

顧客群：越南、台灣

介紹：

這家法式越南美味鮮堡在網路上早已累積很高的人氣，被部落客評為是在地人的銅板美食。從一開始開店到現在，來自越南的老闆用流利的中文講著這裡的故事，不知不覺已經過了 13 個年頭。這些年以來雖然店裡經歷過一些大大小小的改變，但不變的是老闆用心製作的每一道菜、每一個鮮堡。

店裡招牌「法式鮮堡」和一般越南法國麵包有點不同，稍微烤過的法國麵包切開夾入萵苣、生菜、番茄切片，再淋上老闆手工製作、拌入各種水果的特製肉醬。大口咬下各種食材的味道都可以清楚吃到，彼此放在一起也不會互相干擾，再加上外酥內軟的麵包，吃起來很多層次非常過癮。法式鮮堡的份量剛好適合當作點心、下午茶。如果要吃正餐的話店裡還有賣牛肉麵和燒肉涼麵，和同樣是用法國麵包做的創意料理「紅燒牛肉麵包」。一份紅燒麵包有法國麵包飯配上一碗紅燒牛肉湯，是這裡才吃得到的獨家料理，只要 60 元。正確的吃法是拿起酥脆的麵包，沾進牛肉湯裡吃，而且湯頭中帶有一點淡淡的魚露，裡面的蘿蔔和牛肉也都燉得非常入味。

推薦菜色：

法式鮮堡（40 元）





攻略要點：因為這裡的麵包都是現點現烤，點餐後需要稍等幾分鐘。如果想要吃焦一點的麵包或是不要烤的話，都可以在點餐的時候告知老闆，酥脆和鬆軟的法國麵包吃起來各有特色。

22. 金梅越南美食

營業時間：週一至週日 10:00-21:00

地址：台南市安南區安和路三段 85 號

菜單語言：越南語、華語

顧客群：越南、台灣

介紹：

來到金梅越南美食，第一件事就是被騎樓的玻璃櫃抓住目光，裡面大把大把擺著剛川燙過的蝦子、豬腳、脆腸和各樣食材，新鮮的色澤讓人迫不及待想趕快來一盤。店裡的用餐環境乾淨又舒適，燈光明亮，擺設簡潔，就像一間親民的路邊小吃店。

由二位來自越南的新住民姐姐開的「金梅」，不只提供給在台灣的移工最真實的家鄉味，也是台灣人體驗道地越南風味的好去處。店裡主要賣的是麵食料理，熬煮過的湯底清淡不油膩，吃起來口味很清爽，也讓肉塊保有原本的美味。除了常見的河粉、米線，還有賣米苔目或是通心麵。口味也有豐富的選擇，已經吃過雞肉、牛肉河粉的人，可以嘗試這裡的豬腳和綜合口味，在其他的越南餐廳比較少見。綜合口味裡面有二種部位的豬肉片和豬腳肉，還有厚切大塊的豬肝、脆腸，點一碗就可以吃到物超所值的內容。

店裡的客人通常在吃完一大碗的麵以後，會再加點咖啡，或是從冰箱裡拿罐礦泉水、豆奶、啤酒。吃完飯不急著走，繼續聊聊天順便小酌一下，完全是平民小吃店才可以體會到的閒情逸致，有機會來到附近的話，順道來金梅從容的吃一餐越南美食吧。

推薦菜色：

綜合口味通心麵（80 元）





攻略要點：店裡的秘密武器，每張桌上都擺著一個小籃子，裡頭是醬料界的滿漢全席，放了五種越南人都熟悉的醬料，分別是魚露、醬油、辣椒醬、海鮮醬、檸檬汁。堅強的陣容讓每個客人都可以自己動手，調出自己最愛的口味，加在湯頭裡或當作沾醬都適合！

23. 小王子越南河粉

營業時間：周一至周日 11:00-20:00

地址：台南市安南區安和路三段 132-10 號

菜單語言：越南語、華語

顧客群：越南、台灣

介紹：

安和路上新開的餐廳，2018 年底營業以來雖然只有幾個月，但靠著店裡舒適的氣氛和老闆精湛的廚藝，店裡在用餐時間常常是吸引許多台灣人和越南人。老闆是來自越南的新住民媽媽，說起這家餐廳她可是非常自信的，因為越南各地區的料理不同，在她這裡的料理很多是獨家的，外面找不到！

店門口從外面就可以看到掛著許多越南料理的照片，走進之後更有一字排開的法國麵包，讓人還沒點餐就餓了起來。店裡的座位區牆壁上方也是貼滿了料理照，不用擔心不認識菜單上的菜。這裡賣的不只有經典的河粉、米線和春捲等等，還有店裡獨家的越式熱炒料理，點餐前別忘了先詢問今天有沒有賣。

店裡的麵食類份量都不小，河粉和麵的湯頭清爽而不油膩，但因為還有香菜、蔥末和各種香料食材，味道完全不失色。其中一道很特別的「臭臭麵」，其實就是米線搭配以醬汁為底的湯頭，再加上豬肉片、蝦子、花枝等等配料，還有韭菜的調味，味道比較濃郁才稱為臭臭麵，但其實是很香的。

推薦菜色：

越南臭臭麵 (80 元)





攻略要點：

對於不熟悉越南料理的客人，老闆建議先從河粉開始嘗試，河粉也是這家店裡的招牌菜，許多越南的客人吃飯會配上一罐黃色的野牛能量飲料 Wild Ox，有點類似蠻牛但更甜一點，想要試試看的話就擺在座位區後方的冰箱裡！

24. 美江越南美食

營業時間：週一至週日 9:30-21:30

地址：台南市安南區安和路四段 93 號

菜單語言：越南語、華語

顧客群：越南、台灣

介紹：

店面走低調路線，在路上要認清楚門口掛的越南文店名布條，不然很容易就走過頭。店外的牆上用大紅海報寫著菜單，還有幾張越南傳統服飾人物的日曆。再加上春聯和其他紅色調為主的布置和越南文字，除了充滿新年的喜氣以外還有濃濃的異國情調，就像走入一間越南的家裡。用餐座位區空間很寬敞，兩邊掛有菜單食物的照片。門口擺著象徵開運招財的富貴竹，正對著大門的地上還有個小小的神龕，讓整間店呈現一般家庭裡客廳的氣氛，在這裡吃飯就像在家吃飯一樣，可以放鬆心情，享受最樸實的美味，價格也很親切。

在越南當地，河粉、粥都很常見，甚至很多人早上就會吃一碗河粉或是鹹粥當早餐，正好二樣菜在美江都吃的到。尤其是越南鹹粥的味道和台灣的粥很類似，是一般大眾也可以接受的口味。鹹粥裡的配料店家給的非常大方，如果點「豬雜粥」的話可以吃到豬肉，還有各種豬內臟在裡面；另一個「鹹粥」看起來名字簡單但來頭可不小，裡面可是有滿滿海陸雙料：豬肉、魚皮、花枝、蛤蜊、蝦子，用湯匙舀起來的每一口都是驚喜。想要像在家吃飯一樣輕鬆吃頓越南菜，來到美江準沒錯。

推薦菜色：

海鮮麵線（70 元）





攻略要點：點餐時別忘了抬頭看看牆上的食物照片，雖然這些菜沒有附中文翻譯，但其實像是「斑燒蛋煎餅」和許多隱藏版越南美食，就藏在這些照片裡，在菜單上可是找不到的喔！如果不知道菜的名字，點餐的時候直接指圖片告訴老闆就可以了。

25. 天香越南河粉

營業時間：週日至週五 10:30-22:00

地址：台南市永康區大武街 69 號

菜單語言：越南語、華語

顧客群：越南、台灣

介紹：

鄰近奇美醫院和南臺科技大學，因為地處學區，所以河粉和炒飯的份量非常多，料理平價美味。老闆是來自南越的新住民姐妹，店內位置不多，很多顧客外帶，也有不少越南留學生會來這裡用餐。

湯河粉是這裡的招牌，一鍋熬煮濃郁的湯頭就放在店門口的煮麵攤上，經過就能聞到陣陣清香。想試試其他主食，這裡也有提供雞蛋麵、米苔目等不同選擇，比較特別的是，湯裡的蔬菜是使用羅美生菜葉，口感爽脆，正好平衡肉類較濃厚的滋味。

店內另一個招牌是豬腳湯，這裡的豬腳是用蒜頭調味，和台灣的花生豬腳湯不同。越南當地常見豬腳河粉，煮得軟透的豬腳含有豐富膠質，有著肉片無法替代的口感。菜單上的涼拌豬腳，其實就是川燙放涼的豬腳淋上些許魚露和糖調味，因為放涼了所以豬皮不會軟爛，而是更 Q 彈的口感，建議可以嘗試看看。



推薦菜色：
涼拌豬腳（80 元）



攻略要點：

這裡的炸春捲有兩種口味，點菜的時候可以和老闆說要哪一種。南越口味的芋頭春捲是老闆自己包的，北越口味的肉末春捲是老闆跟其他越南姊妹買的，都是很道地的味道喔！

26. 小河越南平價美食館

營業時間：週二至週日 11:00-14:30，17:00-21:00

地址：台南市永康區中山南路 105 號

菜單語言：越南語、華語

顧客群：越南、台灣

介紹：

走進用餐的地方就能看見一面越南國旗掛在牆上，還有吊掛一些來自越南的裝飾品，牆面漆成薄荷綠，是很溫馨舒服的小店。來自南越的新住民媽媽潘氏迷從 13 歲就在越南的餐廳工作，嫁來台灣後結合所學自己開小吃店，開業至今邁入第 8 年，因為料理美味又平價、上菜速度快，已經是永康區知名的越南小吃店，吸引非常多台灣顧客光顧。

將店名取為「小河」，是因為潘氏迷的故鄉家門口就有一條蜿蜒的小河。店名承載了她的鄉愁，店內牆上也貼滿了越南家鄉那條小河的照片，看著牆上的照片、吃著道地的越南菜，頗有身處越南小鎮的感受。小河的特色是店內提供多達六十種菜色，光是河粉就有五種不同湯底，用蝦頭熬煮高湯很清甜，除了原味高湯，還有酸辣、椰奶、咖哩、椰香沙茶。店內招牌是海鮮河粉，有蝦子和花枝、蛤蠣，花枝口感很軟嫩。此外，考取中餐證照的潘氏迷也將越南料理適當改良成台灣人喜歡的口味，店內受歡迎的品項還有融合台式和越南調味的紅麴炸排骨，喜歡飯類的朋友也可以嘗試越南排骨飯、香茅滷雞肉飯。

推薦菜色：
涼拌炸蛋（40 元）





攻略要點：

店內有提供免費的無糖冰麥茶，還有新鮮檸檬可以自己夾取，擠一點檸檬在河粉湯裡更有風味。特別推薦這裡的涼拌炸蛋，越南、泰國、菲律賓都有將水煮蛋油炸的料理，配上酸甜的醬汁和些許生菜，讓水煮蛋的味道更顯層次。

27. 麗亮越南河粉

營業時間：週一至週五 10:00-14:00，16:00-21:00。週六至週日 10:00-21:00

地址：台南市永康區中山南路 87 號

菜單語言：越南語、華語

顧客群：越南、台灣

介紹：

拿菜單進去找座位前，經過煮麵的餐台就能看到一鍋煮沸、放滿蔬菜的高湯，遠遠就能聞到香味。麗亮的老闆是來自南越的武翠鶯，嫁來台灣 16 年的她擁有一手好廚藝，快要 40 歲但視覺年齡看起來仍然年輕，面對客人的招呼會露出害羞的笑容回應。

這裡除了販售不同種類的越南美食，也有賣台式的鍋燒意麵和炒飯，提供客人多樣化的選擇，每到用餐時段，外帶的客人總是絡繹不絕。麗亮的越式料理主打份量扎實又好吃，也強調新鮮現做，像青木瓜絲都是現刨製作涼拌、法國麵包現包現做、飲料也是現場調製。

這裡的招牌料理炸春捲是包芋頭綠豆的南越口味，南越習慣餡料加芋頭配生菜入口，北越則以絞肉為主，芋頭炸春捲吃起來順口不膩，配上魚露為基底的沾醬，一下子就能吃光一盤。現泡飲料有販售前陣子風靡台灣的蜂蜜檸檬，喝起來和台灣手搖杯店調製的蜂蜜檸檬味道不太一樣，蜂蜜味較濃，建議可以嘗試醃漬過的蜂蜜鹹檸檬，鹹檸檬是越南常見的飲料，有保養喉嚨的功效，配上蜂蜜可以綜合鹹檸檬的酸鹹。

推薦菜色：

芋頭炸春捲（70 元）





攻略要點：

幾乎每個來這裡的客人都會點涼拌春捲，也就是生春捲，這裡的春捲用料豪華又平價，每一卷都有包蝦子、火腿和滿滿的蔬菜及米線，看起來就像快撐爆春捲皮的份量，三卷只要 70 元，可以看出老闆對品質的堅持，喜歡吃生春捲的朋友一定要點來試試。

28. ENCAR 菲律賓日常食用品

營業時間：週一至週五 14:00-21:00 週六至週日 8:00-21:00

地址：台南市富北街 18 號

菜單語言：菲律賓語、英語、華語

顧客群：菲律賓

介紹：

從門外走過不仔細看的話，ENCAR 就是一間雜貨店，走進裡面才會發現還有賣自助餐。老闆是菲律賓人，不只台南的菲律賓移工們熟悉這家店，很多在嘉義、高雄工作的人也會專程來這裡光顧。雖然店裡很少看到台灣客人，但老闆還是很歡迎大家來吃吃看，也能用流利的中文介紹每一道菜。店裡熟食區位在右後方，桌上通常有 8 至 10 樣菜，都是菲律賓道地的家常菜色，每樣菜點一碗 60 元，白飯每份 10 元。菲律賓菜的一大特色是口味偏重，菜色主要以豬肉料理為主。菲律賓燉豬血 Dinuguan 幾乎可以說是店裡的固定料理，深黑又濃稠的外觀，完全讓人看不出來裡面有什麼食材。因為台灣人對豬血不陌生，這道菜反而適合初次嘗試菲律賓菜的人，燉過的豬肉被黑色醬汁包覆著，醬裡還吃的到碎豬肝的口感。

想挑戰進階口味的人可以點一碗洋蔥拌豬耳 Dinakdakan，這道菜的特色在於把燙熟的豬耳朵切丁，加入生洋蔥和美乃滋涼拌，再放入些許辣椒和金桔做出辣中帶酸的獨特風味，生洋蔥的嗆辣也完全融入裡面，根據店裡客人的說法，洋蔥拌豬耳最適合當下酒菜，要配上一罐啤酒才過癮！

推薦菜色：

菲律賓燉豬血 Dinuguan (60 元)

豬雜湯 Papaitan (60 元)







攻略要點：店裡除了一樓有桌椅以外，地下室才是不容錯過的新天地，寬敞明亮的空間和牆面的鏡子設計，全場中間擺著投幣式卡拉 OK 機，可以聽到客人們一首接著一首互飆唱功，就像是在聽現場演唱會一樣，非常有情調。而且每首歌唱完的評分系統、傳接麥克風給下個人，這些元素讓在場的陌生人也可以自然的產生互動。

29. H2O 菲律賓自助餐

營業時間：週二到週日 8:00-21:00

地址：台南市北區成功路 33 號（國賓大樓一樓）

菜單語言：菲律賓語、英語、台語

顧客群：菲律賓

介紹：

國賓大樓一樓後方走道，是菲律賓雜貨店與小吃店的聚集地，開業超過 10 年的 H2O 由菲律賓華僑阿姨經營，她和來自菲律賓的先生以及兩個兒子就住在國賓大樓五樓，一早會下來和其他菲律賓媽媽一起料理自助餐販售的食物。走到結帳櫃檯旁邊可以看到一排籃球比賽的獎盃，因為老闆夫妻長年贊助菲律賓移工參加台灣菲律賓教會舉辦的籃球比賽。

店內除了販售來自菲律賓的百貨食品，平日也有賣自助餐，假日因應大批放假的移工，菜色相對就更多樣化一些，每到週末 H2O 外面的走廊座位總是坐滿用餐的菲律賓顧客。H2O 的特色菜有醬醋豬肉 Adobo、炸豬皮 Chicharron、酸湯 Sinigang、醃醋生魚 Kinilaw，這些菜都是很道地的菲律賓國民料理。對菲律賓人來說，豬肉是最重要的食材，炸三層肉和烤豬肉也是 H2O 受歡宜的招牌菜。這裡點菜不是秤重，而是以每樣 60 元計價，呼朋引伴去吃可以點比較多品項一起分食。週日 H2O 會賣菲律賓媽媽自製的菲律賓甜點，品項多樣，均一價每盒 50 元，幾乎來到店裡的移民工都會隨手帶一兩盒回去。

推薦菜色：

木薯糕 Cassava Cake（50 元）

椰子派 Buko Pie（50 元）





攻略要點：

週日才有菲律賓媽媽的手作甜點，最受歡迎的是木薯糕。老闆推薦椰子派，但椰子派備料比較麻煩所以不常賣，要碰運氣囉。自助餐和雜貨店的櫃檯是分開的，自助餐夾菜阿姨都是菲律賓新住民，會說中文或台語，可以向她們請教菜色名稱為何，她們會很友善的介紹。負責雜貨店櫃台的是華僑阿姨的先生，也是菲律賓人，但中文比較不流利，用英文溝通沒問題。

30. 老實媽媽泰國料理

營業時間：週一至週日 11:00-15:00，17:00-21:00

地址：台南市北區西華街 77 號

菜單語言：泰語、華語

顧客群：泰國、印尼、台灣、歐美國際學生

介紹：

這是一家愛吃泰菜的台南人都知道的小店，因為顧客越來越多，在台南公園一帶已經換過三次店址。負責掌廚的是來自泰國中部的新住民媽媽 Jae Rak 阿姨，來台灣 27 年的她能說一口道地的國台語，剛開始她自己做泰式便當送到安平工業區，做出口碑後慢慢擴展到現在經營一間兩層樓的店面，讓更多人能夠品嚐道地的泰式美食。

目前台灣常見的泰國料理多半是滇緬、泰緬菜系，或是改良成稍微迎合台灣人習慣的調味。老實媽媽的泰菜是道地的泰國口味，像很多台灣人都吃過的打抛豬肉，味道會和大家過去在其他連鎖泰式料理店的調味有些許不同，嘗試打抛花枝飯，Jae Rak 阿姨炒的打抛會放長豆、洋蔥和打抛葉，配飯很爽口，很多顧客喜歡另外加點荷包蛋，讓料理的味道更豐富。

有興趣嘗試新口味的人，可以點加了醃蟹的青木瓜涼拌，醃蟹是台灣泰式料理店少有的配料，但不少泰國朋友喜歡。這裡的顧客除了泰國移民工和留學生，也有不少來自其他國家的顧客慕名來此用餐，鄰近大學的學生也會來這裡包便當，喜歡泰菜的朋友千萬別錯過這間店囉。

推薦菜色：

打抛花枝飯（80 元）





攻略要點：

尋找桌邊的辣椒醋和辣椒粉，共有四種調味料，灑一匙在料理上攪拌後別有一番風味，嗜吃酸辣的朋友不妨嘗試看看。

31. 蕭泰太泰式料理

營業時間：09:00-21:30 每週二公休

地址：台南市安南區安和路二段 126 號

菜單語言：泰語、印尼語、越南語、華語

顧客群：台灣、泰國、印尼

介紹：

蕭泰太店面位置非常顯眼，是安和路一帶少數的泰式餐廳之一。店裡是由來自台灣的老闆和來自泰國的老闆娘一起經營，所以裡面賣的每道菜都是道地的泰國口味。從 2016 年開始經營以來，曾經中途歇業一段時間，後來才搬到目前的店址。

店裡的擺設簡單，沒有過多的裝飾，空間顯得特別大。點餐時不需要填單，直接到廚房前的櫃檯點餐即可。桌面上的菜單附有每一道菜的圖片，價格則是寫在牆上的價目表上，每道菜都可以依照自己的喜好選擇口味，豬肉、雞肉、牛肉和海鮮都有。

店裡的每一道菜都是現點現做的，等待的時候就可以聞到廚房傳來的香味。看似簡單的泰式炒飯裡頭除了有蔬菜和肉以外，和一般炒飯最不同的是口味特殊的泰式醬汁，鹹中帶點微甜的味道非常開胃，每一粒米飯都炒得非常入味。再加上熱騰騰的煎蛋和幾片清爽的小黃瓜片。另外還有份量特別大的泰式酸辣湯，一大碗更適合適合二個人一起吃。紅艷的湯頭連散發的香氣有點微辣，還帶有淡淡檸檬葉和香茅，是泰國湯品的經典味道！鮮口味裡頭的花枝、蝦子、章魚甚至比湯底的配料還要多，用料非常實在。

推薦菜色：

泰式炒飯（80 元）





攻略要點：

店裡不只料理的口味道地，還有提供各種泰國菜常見的調味料給客人自行添加。其中最特別的是老闆娘特製的醃辣椒，用魚露醃辣椒丁再加上獨門秘方，香辣中帶有魚露的氣味，是只有這裡才吃的到的！

32. 玲姐泰式餐館雜貨店 Ch Ling

營業時間：週一至週日 09:00-21:00

地址：台南市安南區安和路二段 282 號

菜單語言：泰語、華語

顧客群：泰國、印尼、越南、菲律賓、台灣

介紹：

如果要找安順、和順一帶最好吃的打拋飯，那絕對不能錯過玲姐泰式餐館。附近工業區不論台灣人或各國移工們都常來點上一盤，尤其每天下班時間直到晚上更是熱門時段，生意非常好。來自泰國的大姊和幾位朋友共同經營這間店已經好一陣子，雖然沒有高調宣傳，卻也靠著口碑吸引許多忠實的客人。

店裡的主打是泰式打拋蓋飯，可以選擇豬肉、雞肉、牛肉或是海鮮口味，也可以依照自己的口味調整辣度。另外也有炒飯、炒麵，還有道地的泰國酸辣湯等等。一盤熱騰騰招牌打拋蓋飯送上桌，光是肉的部分就快把白飯蓋滿，用料完全不手軟。再加上九層塔、蒜末、辣椒的提味，讓香氣和味道多了不同層次。這裡選用的是比較細長的泰國米，粒粒分明的口感吃起來別有風味，點餐時也可以請老闆幫你加一顆煎蛋在上面。

除了騎樓的餐廳，後方的店面是賣各式各樣泰國商品的雜貨店，不只有食物、飲料、生活用品，還有一個生鮮蔬菜的區域，在這裡還可找到水茄等等泰國常見的蔬果。在騎樓吃完飯以後，可以順道走進來裡面逛逛，也許會發現到一些新奇的東西喔！

推薦菜色：
泰式打拋蓋飯（70 元）





攻略要點：這裡最特別的是沒有菜單，想點菜直接告訴老闆，因為是現點現做，點完還能欣賞大廚大火快炒的熟練廚藝，就像台灣的熱炒店一樣。老闆的中文非常流利，如果有任何問題的話她很樂意為客人回答，但記得挑人少的時候。店裡除了必點的打拋飯以外，也可以問問看有沒有新的菜單或是本日限定的菜色，會有意想不到的收穫。

33. 泰雲泰式料理

營業時間：週二至週日 11:00-14:00，17:00-21:00

地址：台南市永康區中正北路 5 號

菜單語言：華語

顧客群：台灣、緬甸

介紹：

鄰近永康工業區的鹽行中正北路上，遠遠就能看到泰雲泰式料理的招牌，因為招牌的形狀是泰緬建築標誌的尖形屋頂。拿了菜單走進店內，可以看見牆壁上掛著印有緬甸佛寺屋頂圖樣的旗幟，不難發現這是間帶有懷鄉的異國情調小店。

雖然店名寫著泰式料理，不過老闆趙孝謙是從雲南移民到緬甸仰光的華僑，在台南營業這間店已經超過 7 年，店裡除了提供泰式料理，也有老闆的家鄉味：雲南菜和緬甸菜。相較於來自泰國的新住民所烹煮的料理，這家店的菜色更偏向滇緬菜，所以菜單上會出現涼拌米線、涼拌大薄片這些雲南料理，也有炸豬皮這類典型的緬甸零嘴。尋找泰式口味的朋友，這裡也有打拋牛豬雞肉和泰式酸辣湯 TomYam，味道也是非常道地。就像台灣 90 年代開始普及的泰國餐廳，多半是融合滇緬料理口味，我們在這裡也能吃到熟悉的椒麻雞和月亮蝦餅。融合了雲緬家鄉味的「泰式料理」，反映了滇緬邊境和緬甸華僑多重的文化認同，構築出台灣人長期對泰式口味的想像。酸辣鹹甜強烈的味道一同入口，這是滇緬華僑充滿鄉愁的家鄉味，也是最具台灣特色的南洋味。



推薦菜色：

炸豬皮（80 元）



攻略要點：

特別推薦炸豬皮，這是緬甸人從小知道大的零嘴，有股獨特的脆皮香氣，不會有油耗味，配上一同酥炸的九層塔非常好吃，老闆也會提供酸甜的泰式辣醬，沾醬吃又是另一種味道。

34. BIG KING 東南亞百貨超市

營業時間：週一到週日 9:30 ～ 21:30

地址：台南市東區北門路二段 34 號

價目表語言：英語、華語

顧客群：台灣、泰國、印尼、越南、菲律賓



介紹：

BIG KING 成立於 2009 年，第一家商店位於台中市，之後陸續於桃園市以及高雄市、台南市開設分店。BIG KING 是目前台南東南亞社群中規模最大的超市，巨大的黃色建築是標誌的身影。店內空間非常寬敞，從日常小點心的餅乾泡麵，到洗髮精、拖鞋、電鍋，更甚跨國宅配、電動機車、水晶飾品、電子產品、電話卡，這裡應有盡有。

雖然超市掛牌在店內分類成菲律賓、印尼、越南、泰國四個區域，但是卻是一間屬於所有人的超市，這裡還有賣台灣人愛買的 Cosco 巧克力、韓國泡麵、泰國辣味魷魚絲、多口味的 Pocky 巧克力棒，標榜「不用出國就能買到最夯的出國必敗零食」。

東南亞口味的餅乾常常是重鹹，若是要推薦一款最符合台灣人口味的餅乾，非 Piattos 奶焗香蔥風味洋芋片莫屬。六角形的洋芋薄片撒上奶焗香蔥粉，吃起來就像薄片版的薯格格餅乾，非常符合台灣人口味。許多人想接近東南亞，卻不太敢走近小間的東南亞商店，BIG KING 的多元和豐富讓我們與東南亞的距離又拉近了一些，下次不妨從這裡開始，走進東南亞的世界。

35. 余記印尼食品百貨

營業時間：週一至週五 10:00 ～ 18:00，週六至週日 8:00 ～ 18:00

地址：台南市北區公園南路 65 號

價目表語言：印尼語、華語

顧客群：台灣、印尼



介紹：

老闆是印尼華僑，余記印尼食品百貨是台南東南亞社群之中販賣最多種印尼餅乾 Kerupuk 的商店，Kerupuk 是印尼人日常生活不可或缺的食物，架上多款提供挑選，許多人會直接來這裡買 3 包 100 塊，同時這裡也販售非常多種類的印尼泡麵。若是你想動手 DIY，印尼餅乾油炸前曬乾的魚漿塊這裡也有賣，冰箱裡一包包發酵黃豆 Tempe 也是印尼人喜歡入菜的國民食物。

許多台灣人看到東南亞商店裡的 Kerupuk 餅乾總是不明所以，明明都長得很像，有哪些不一樣？其實 Kerupuk 這個名詞只是印尼傳統餅乾的統稱，根據口味、原料、發源地的殊異，衍伸出很多種不同的形式，有像是台灣喜宴餅乾的七彩大蒜餅乾 Kerupuk Bawang，有形狀圓圓圈圈的白色餅乾 Kerupuk Putih，也有最常出現的蝦餅 Kerupuk Udang。你問印尼蝦餅跟台南安平的蝦餅有什麼不一樣，其實安平的蝦餅技術就是源自於印尼，買一包來試試就知道。

36. EEC 東南亞超市

營業時間：週一至週日 9:00-21:00

地址：台南市北區公園南路 31 號

價目表語言：華語、英語

顧客群：台灣、菲律賓、印尼、越南



介紹：

EEC 東南亞超市是一間以菲律賓人為主要客群的連鎖超市品牌，在北中南各處的東南亞社群皆有 EEC 超市的蹤影，這樣的連鎖超市同時不只是超市，代訂機票、買電話卡、寄箱子回家等服務都有提供，牆上甚至有 QR code 鼓勵你加入官方的 LINE 帳號。

EEC 超市的前身是一間 1990 年初成立的大型的貨運公司 EEC Elite Express，因為在台移工的生活需求增加，EEC 旗下因而新增了菲律賓 EEC、印尼 INDEX、越南 VNEX、GLOBAL TK 超市，不同的超市服務來自不同國籍的客群，但是彼此都分屬於同一個貨運公司 EEC Elite Express。

這間位於公園南路的 EEC 超市正對面就是台南公園，旁邊一間移工們假日常去的台灣彩券行，非常顯眼。門口一個小架子販售機能襪是這間 EEC 的特色。雖然是菲律賓主題超市，但是因為台南的印尼、菲律賓移工人數眾多，這間 EEC 多以菲律賓、印尼商品為主。一樓是日常用品，二樓是吃食雜貨，還有賣穆斯林的可蘭經和禱告用品，和中文的教學書籍。

37. NDEX 印尼雜貨店

營業時間：週一至週日 9:00-21:00

地址：台南市富北街 11 號 1 樓



42. INDEX 印尼雜貨店

營業時間：週一至週日 9:00-21:00

地址：台南市安南區安和路二段 181 號

價目表語言：印尼語、華語

顧客群：台灣、印尼

介紹：

位在北忠街、富北街交叉口的 INDEX 是一間印尼專門雜貨店，也是一間連鎖品牌，全台灣各地的東南亞社群都可以看見 INDEX 的蹤跡，另一間位在安順、安南工業區附近的 INDEX 則是座落在安和路二段路上，服務在安南區工作的顧客。位於富北街的 INDEX 空間有一樓和地下一樓兩個樓層，一樓販賣可蘭經、墨鏡、妝髮用品、盥洗乳和雜貨，地下一樓則是販賣餅乾、泡麵等點心類商品。安和路二段的 INDEX 只有一層樓，但店內販售多樣化的進口食物，除了生鮮食品還有許多罐頭泡麵，大抵是迎合住在附近印尼朋友的生活需求，因為附近有很多印尼移工宿舍。

位於不同地點的東南亞超市，會因為鄰近顧客的需求而調整販賣的商品種類，有趣的是，這兩間 INDEX 都有提供寄貨和匯款的服務，可見相當多的顧客有這些消費需求。

38. VNEX 越南雜貨店

營業時間：週一至週日 9:00-21:00

地址：台南市北忠街 68 號

價目表語言：越南語、華語

顧客群：台灣、越南



介紹：

這間 VNEX 越南雜貨店位於北忠街上，因為是 EEC 旗下的越南專賣超市，格局與公園南路上的 EEC 菲律賓超市差不多，只是是以越南商品為主流。商店的外觀以越南國旗的主視覺紅色油漆，玻璃門外一櫃機能襪擺在外頭販售，一走進店裡，親切的越南姊姊會笑臉迎人的向你打聲招呼。這間 VNEX 格局小了許多，不過販賣的商品卻十分有趣。不同於雜貨店，這裡會賣電棒捲、染髮劑及保養面膜；不同於通訊行，這裡賣電話卡、手錶和充電器，卻也賣越南斗笠和越南春捲皮；不同於便利超商，這裡賣香菸，但也賣大小箱子讓你寄東西跨海到越南去。這間店同時可以申辦會員，用會員卡買到最實惠的價錢。

若是仔細觀察東南亞超市的各國餅乾，會發現每個國家各有自身偏好的餅乾口味，印尼餅乾多是樹薯片、菲律賓餅乾多是醋味炸豬皮或烤肉、烤雞，而越南則是嗜好椰子口味，超市內販售的 DUA NUONG Coconut Chips 椰子片餅乾體偏硬，椰子味道非常濃厚，如果你喜歡重口味，這一款越南椰子片或許是不錯的選擇。

39. CANDYS' STOP&SHOP 菲律賓雜貨店

營業時間：週一至週日 10:00-20:00

地址：台南市北區成功路 2 號（國賓大樓一樓）

價目表語言：華語、英語

顧客群：菲律賓



介紹：

這家菲律賓雜貨店的總店在高雄，老闆是菲律賓華僑，店鋪位置位於國賓大樓一樓內部的小巷裡，客群以菲律賓人為主，老闆說他們通常開店到傍晚人潮散去為止，其實沒有固定的關門時間。店內除了菲律賓零食和泡麵，還有販售好市多的商品，例如大包裝的巧克力和咖啡粉，每樣商品平均單價比在好市多購買貴 20 元，但可以讓許多不方便到好市多購物的菲律賓朋友在火車站周邊就近購買，週日總是大排長龍。這裡也有賣一些美甲、護膚產品，許多移民工朋友來到台灣不見得習慣這裡的美妝品牌，東南亞超市可以提供更多元的選擇。除此之外，店裡也販售一些簡易的感冒藥、腸胃藥，讓平時不習慣在台灣跑醫院的移工朋友，可以在看得懂藥品名稱的情況下自行購買一些常備藥物。

布丁、香蕉捲、番茄義大利麵都是台灣的菲律賓小吃店必賣的美食點心，其中煉乳布丁也常拿來放入哈囉哈囉冰淇淋當作配料，濃濃的奶香味在嘴吧化開的感覺非常享受，還有菲律賓炸香蕉捲 Banana Lumpia，甜甜的炸香蕉捲裡頭裹上焦糖，甜蜜蜜又不會太膩。

40. 成功越南百貨

營業時間：週一至週日 10:00-20:00

地址：台南市北區成功路 2 之 32 號（國賓大樓一樓）

價目表語言：華語、英語

顧客群：菲律賓、印尼



介紹：

位於國賓大樓一樓的成功越南百貨，開業至今已有七、八年，店內收銀的姊姊是台灣人，非常親切。雖然這間店名叫越南百貨，但是因為開在菲律賓移工假日聚集的國賓大樓裡，店內多是以菲律賓、印尼商品為大宗，尤其洗衣精、肥皂、沐浴洗髮乳的種類在這間店裡有非常多種，一字排開有好幾種選擇供移工朋友隨喜挑選、採買。

除了店內的衛浴用品區、食品區之外，成功越南百貨的店門口擺上了一排的泡麵架，泰國泡麵、檳城蝦麵、韓國辛拉麵、日本拉麵、日清菲律賓口味泡麵這裡應有盡有。招牌寫著越南，商品是菲律賓和印尼款式，泡麵延伸到各國，就像是台灣的小社會縮影，混雜著各個族群的食品與各自的文化。

既然來到菲律賓顧客居多的國賓大樓一樓，當然就要試試菲律賓口味的零嘴，菲律賓餅乾多以醋味、烤肉口味為主，相比於台灣的餅乾口味，菲律賓餅乾多半重鹹、重酸。Oishi 烤雞風味脆片是典型的菲律賓口味，像是炸豬皮外型的餅乾體裹上厚厚一層烤雞調味粉，濃厚的味道適合配上一罐啤酒，嗜好重口味的人一定會喜歡。

41. RJ MART TAINAN BRANCH RJ 東南亞超市

營業時間：週一至週日 9:00-21:00

地址：台南市中西區成功路 111 號

價目表語言：英語

顧客群：台灣、菲律賓



介紹：

這間位在成功路上的 RJ 超市是一間大型菲律賓超市剛開業不久，店內空間很大，因為是連鎖超市，在店內就可以掃 QR code 加 LINE 好友，超市的 LINE 帳號不定時會傳送優惠訊息，超市也有 Pinoy Express 公司的運貨服務，讓在台灣的菲律賓移工可以寄送物品回家鄉。

RJ 超市服務的客群明確，商品標牌皆是英文，店內販賣了許多好市多的巧克力、咖啡，許多台灣超市也有賣的商品甚至比全聯還要便宜。除了這些日常生活用品，店內也販賣洋娃娃、玩具，許多菲律賓姊姊會在超市購賣玩具，寄貨回家給在菲律賓的孩子。當琳瑯滿目的商品讓你看得眼花撩亂，RJ 超市二樓有一台自動查價機，只要將條碼在機器上感應，電子螢幕立刻跑出商品名和價錢，讓你購物算錢條理分明不擔心。

RJ 超市的菲律賓朋友們人手一個紅色提籃，許多人來這裡買足一整個月份的吃食用品，大家籃子裡最常見的食物是菲律賓日清牛肉泡麵，這是一款日本品牌菲律賓口味的泡麵，小小一包只要 10 元，花少少的價錢就可以吃到好吃的美食。